

**LA ALFARERIA EN
LAS COMARCAS DE
NAVALCARNERO Y
SAN MARTIN
DE VALDEIGLESIAS**

Angel Luis FERNANZ CHAMON
M.^a Victoria GAUDENS CROS
M.^a Jesús SANZ LUCAS



Lám. 1: secadero, obrador y almacenes del alfar de Navacerrada.

INTRODUCCION

En la Comunidad Autónoma de Madrid nos encontramos con una vieja tradición alfarera, hoy prácticamente extinguida. La mayor parte de los cacharros de uso cotidiano empleados en las casas de la capital procedían de los obradores repartidos por el territorio provincial. De Alcorcón, población que casi en su totalidad se dedicaba al oficio (en el siglo XVIII sus 200 habitantes eran alfareros), procedían pucheros, cazuelas, barreños, cántaros que aparecen citados en obras literarias del Siglo de Oro hasta la primera mitad del nuestro. También se vendían piezas de Camporreal, Chinchón, Navacerrada, Alcalá de Henares, Valdemorillo, Villarejo, Almonacid, Fuentelaencina, Ocaña (botijas), Colmenar de Oreja (tinajas), etc..., la mayoría de estos centros desaparecidos o a punto de extinguirse (Fig. 1). En la zona que nos corresponde estudiar, Comarcas de Navacerrada y San Martín de Valdeiglesias, tenemos pocos datos de alfares existentes en pueblos como *Villa del Prado*, que en el siglo XVIII tenía una producción exclusivamente local; *Chapinería* citada por Miñano entre otros autores, y otras con escasas referencias históricas.

Hoy solamente quedan en activo: *Colmenar de Oreja*, pueblo entera-

mente dedicado a la alfarería a principios de siglo, famoso por sus tinajas y en el que sigue funcionando sólo un alfar de forma esporádica; *Camporreal*, con una variada producción que vende por toda la provincia, subsistiendo gracias a su especialización en fabricar mieles y cazuelas que venden al por mayor; y finalmente *Navacerrada* al que dedicamos un apartado especial. Queremos mencionar nuevamente a *Alcorcón*, por la incidencia que tuvo su producción en las comarcas de Navacerrada y San Martín de Valdeiglesias hasta donde llegaban sus cacharros, sirviéndose del comercio estacional ambulante. Tanto de este centro como de Colmenar de Oreja y Camporreal vamos a encontrar piezas en los pueblos que nos interesan, así como de otras localidades alfareras de las provincias limítrofes, sobre todo de Toledo (Talavera de la Reina).

Además de esta venta ambulante, que ejercían de forma generalizada en pueblos más o menos próximos, el destino último de gran parte de la producción provincial era la capital, fundamentalmente la de aquellos centros más importantes. Antiguamente la venta se realizaba en puestos callejeros, instalando la mercancía en el suelo expuesta al público como todavía podemos ob-

Fig. 1.— Mapa de los centros alfareros de la provincia de Madrid y de las limítrofes que han tenido alguna influencia.

A hand-drawn map of the Madrid region. The province of Madrid is shaded in light gray. Neighboring provinces are labeled: Segovia to the north, Avila to the northwest, Toledo to the south, and Cuenca to the southeast. Within the Madrid province, several pottery centers are marked with dots and labeled: La Alfranca, Sotillo, Sittimble, Navas del Rey, St. Martín de V., Alcorcón, Navalcarnero, and Talavera de la Reina. The Tago river is shown flowing from the northwest towards the south, and the Guadarrama mountains are indicated by a jagged line in the north and east. The city of Madrid is marked with a larger dot in the center of the province.

Las piezas que vamos a encontrar son las típicas de una forma de vida tradicional, que ya no coincide con la nuestra. Cacharros para agua y para fuego, recipientes de diversos tipos, y piezas arquitectónicas, en concreto tejas y ladrillos. En algunos lugares (*Navas del Rey*) la estrecha relación entre los oficios de tejero (1) y alfarero llegaba hasta hacerlos coincidir en la

La escasa producción alfarera de estos tejeros, al ser una ocupación excepcional y destinada al

(2) CASTELLOTE, E.: *La Alfarrería Popular en la provincia de Guadalajara*. Museo Provincial de Guadalajara, 2.^a Edición, Guadalajara, 1980, pág. 47.

consumo local, su poca habilidad técnica y el carácter foráneo de la tipología (dependiendo del pueblo de procedencia o del lugar donde aprendieron a manejar el torno) hacen que no haya sobrevivido casi ningún rastro de aquella producción (Navas del Rey) y que no existiera continuidad en el oficio.

A raíz de la guerra se generalizaron los tejares para reconstruir las viviendas dañadas hasta que la introducción de nuevos materiales condujo a su progresivo abandono y desaparición, estado en que hoy se encuentran. En la actualidad el limitado número de tejas árabes que se precisan se cuecen en los alfares que siguen teniendo alguna producción (Navalcarnero).

Otro de los condicionantes en la alfarería de esta zona es el económico, derivado fundamentalmente de la abundante producción de vinos, tanto en los pueblos pertenecientes a la comarca serrana del curso medio del Alberche, como en la comarca llana de la Sagra madrileña. En la primera, integrada por los pueblos de Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Pelayos de la Presa, Las Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado, existen extensos cultivos de viñedo que dan la celebrada uva «albillo». Aunque la concentración en cooperativas se ha impuesto, todavía muchas casas de San Martín de Valdeiglesias conservan sus bodegas antiguas, que ahora sólo contienen una pequeña producción de vino para consumo familiar. También son muy ricos en viñedos los pueblos de la Sagra madrileña incluidos en este estudio: El Alamo, Batres, Casarrubuelos, Cubas de la Sagra, Serranillos del Valle, Villamanta, Torrejón de la Calzada, Torrejón de Velasco y Navalcarnero. Los vinos de este último son bien apreciados, y las bodegas, como en San Martín de Valdeiglesias, abundantes en sus casas. Debido a esta producción, la necesidad de recipientes contenedores, tinajas de diferentes tamaños, condicionó en cierto modo la industria alfarera como luego tendremos ocasión de comprobar.

Las transformaciones sufridas en la segunda mitad de este siglo han tenido graves consecuencias para la artesanía de la zona, y concretamente en la alfarería. Queremos apuntar en primer lugar el corte brusco que supuso la guerra civil, con la destrucción sistemática de algunos pueblos y su consecuen-

cia: desaparición o cambio de residencia de artesanos y pérdida de las instalaciones. Hay un momento de recuperación posterior pero muy escasa para seguir en un declive progresivo que puede llevar a su desaparición. Las nuevas formas de vida que se imponen poco a poco rompen con las tradicionales, y afectan muy directamente a la alfarería que pierde su sentido de uso que le era esencial desde el Neolítico. En la provincia de Madrid el cambio fue especialmente brusco por la atracción de la capital y la captación de numerosos inmigrantes de provincias, y a la inversa el fenómeno de irradiación de Madrid a los pueblos limítrofes, convirtiéndolos en algunos casos en ciudades-dormitorio, zonas de descongestión y colonización urbana, acentuando la dependencia de la capital y rompiendo un equilibrio ya muy precario.

La industrialización y colonización cultural cambiaron los hábitos y los objetos de uso cotidiano, con lo que la alfarería se fue abandonando frente a la competencia de otros materiales (vidrio, plástico...) y la falta de sentido que iba adquiriendo progresivamente la artesanía en la sociedad contemporánea. Los mercados tradicionales ya no existían, los jóvenes debido a las pocas perspectivas económicas desdeñaban aprender el oficio, y así llegamos al momento actual en que muchas de las cosas que hemos señalado siguen vigentes; por ejemplo, y la más importante, la poca competitividad del trabajo manual con el mecanizado; muchos objetos de barro se fabrican en serie, en un tiempo mínimo y con muchos menos gastos, sólo algunos objetos muy específicos necesitan hacerse a mano. El desinterés por aprender este oficio, que se va perdiendo, es una consecuencia lógica.

Decíamos que el mercado también ha cambiado, ahora ya no son las mujeres que compran los cacharros de uso en grandes almacenes, sino los coleccionistas y particulares que gustan de la artesanía para decorar rincones de su casa. La demanda de tipo cultural, digamos suntuario, ha aumentado, pero no hasta el punto de poder mantener los alfares existentes en plena producción; además la creación artificial de modas y gustos, junto con la comercialización masiva de la artesanía, ha provocado que las piezas tradicionales pierdan su pureza, cambien las formas y el alfarero se



Láms. 2 y 3: Mezcla de agua y barro por Fernando Roche.

adapte a la demanda del que le encarga y paga el trabajo (ceniceros, tazas para restaurantes y mesones...).

Una última mención para las piezas de nueva creación, que rompen con los moldes tradicionales para dar paso al trabajo en barro como forma de expresión artística. Esto es consecuencia de la mayor libertad que goza el artesano al no ir destinada su producción al uso sino a la decoración, y a la valoración estética de las formas surgidas del barro. Como tales no podemos considerarlas artesanías tradicionales ya que la ruptura con la tradición es a veces total, tanto en las formas, en la tipología, como en las técnicas empleadas, entrando a engrosar el apartado de la «neoartesanía». No obstante queremos reseñar la existencia de alfareros que del repertorio tradicional han pasado a la creación personal y subjetiva (Fernando Roche), e incluso, gracias a ella han podido mantenerse económicamente.

ALFARERÍA EN NAVALCARNERO:

Referente a la historia de la alfarería en Navalcarnero, podemos de-

cir que a finales del siglo XIX existían dos alfares de loza ordinaria con una producción amplia como se desprende de la competencia que hacían a las piezas de Alcorcón, a las que incluso llegaban a superar en venta. Aparecen ya citadas en este momento las arcillas extraídas de la Dehesa de Marimartín, afamadas por su calidad. Hasta 1921 tenemos noticias de la permanencia de esta industria artesana en Navalcarnero, con la consabida referencia a la Dehesa de donde se extraía la materia prima.

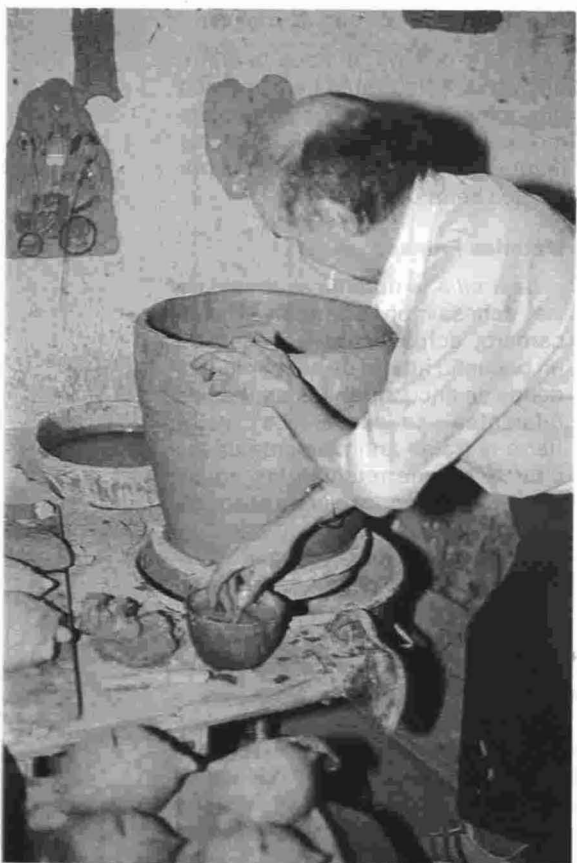
Está también atestiguada la existencia de tejares, pese a que en el año 1945, según una nota bibliográfica, ya no funcionaba ninguno. El autor nos habla de un tejear muy antiguo llamado de Menco, aunque más cercano a la fecha en que escribe, los hubo en los alrededores.

En la actualidad existe un alfar en activo propiedad de los hermanos Fernando y Pablo Roche, aunque es el primero quien trabaja más intensamente en el mismo, ayudado de forma esporádica por su hermano, que también conoce el oficio.

La historia de este alfar, tal y como pudimos recogerla de los propios informantes, comienza con su



Láms. 4, 5 y 6: modelado de un tiesto por Fernando Roche.



abuelo, al que se debió su construcción, en un descampado de las afueras del pueblo conocido con el nombre de «los castines». Entonces, los primeros veinte años del siglo, no había ningún alfar en Navalcarnero. Las piezas que se producían eran de uso corriente, vendiéndose en grandes cantidades, ya que en el alfar trabajaban todo el año seis ruedas, y constituía el único medio de subsistencia de la familia.

El abuelo sólo tuvo hijas, y en consecuencia como es tradicional, nadie aprendió el oficio. La guerra supuso un corte radical en la alfarería, puesto que prácticamente destruyó en su totalidad el taller y los hornos. Fernando Roche aprendió a trabajar el barro con Julián Ortega, primo suyo que arrendó el alfar y estuvo trabajando en él durante un tiempo. Hasta bastantes años después de la guerra, al final de la década de los 40, los hermanos Roche no se hicieron cargo del alfar. Remodelaron las instalaciones, levantaron nuevos hornos y volvieron a iniciar la producción tradicional, aunque el trabajo corría a cargo de Fernando más que de su hermano Pablo, que continuaba ejerciendo diversas actividades agrícolas.

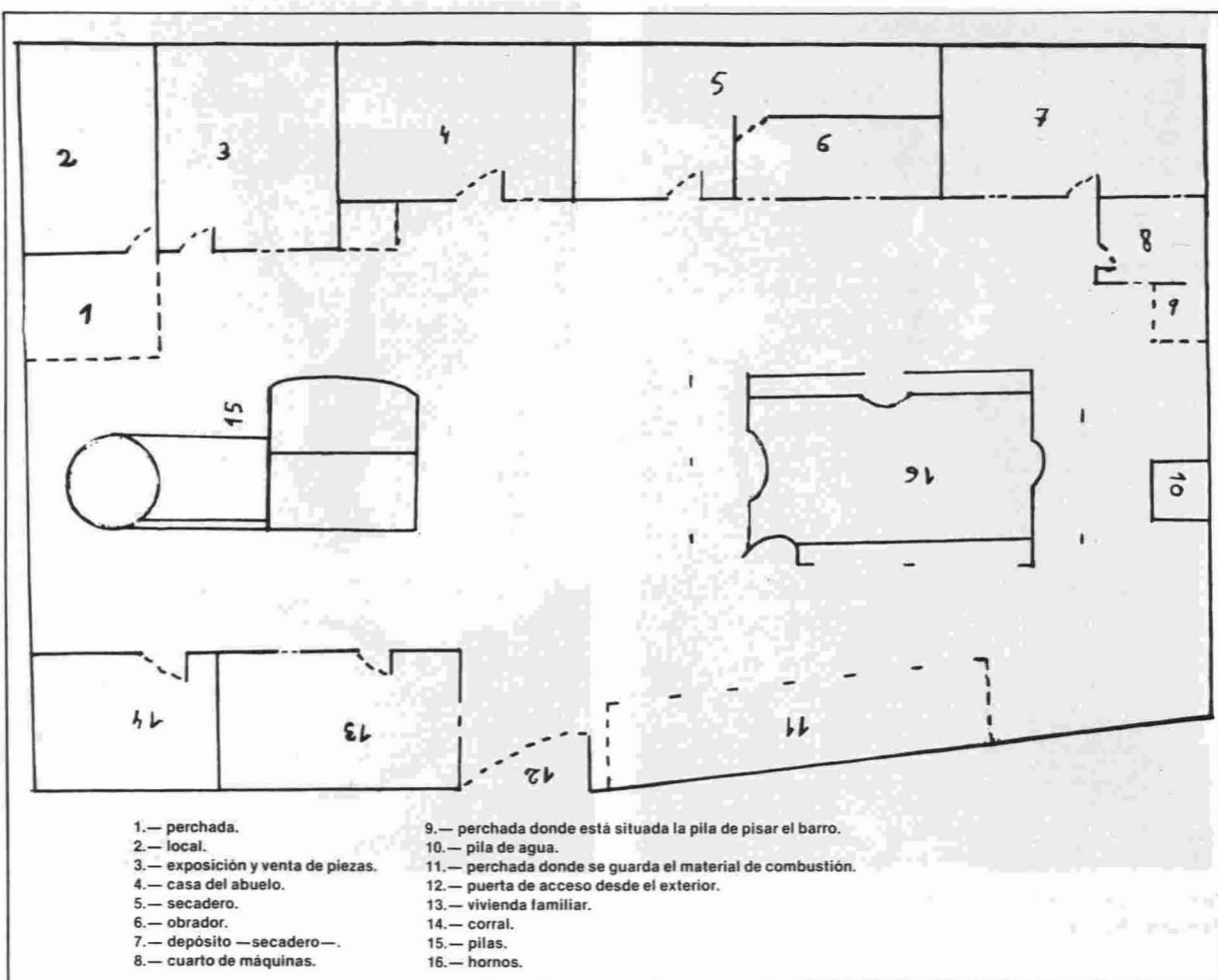


Fig. 2.— Plano del alfar de los hermanos Roche.

El Alfar

El alfar de los hermanos Roche, tal y como se encuentra hoy, consta de un patio extenso cerrado en uno de sus lados mayores por el edificio que era la casa de los abuelos, y actualmente se destina como almacén de piezas, y por una larga nave subdividida en varias estancias empleadas como secadero, obrador y almacenes (Lámina 1).

En uno de los lados menores se encuentra la «casilla» donde están las máquinas de amasar y mezclar el barro, pegada a la antigua pila donde se pisaba antes.

En el otro lado mayor se localiza un pequeño cobertizo que sirve de leñera para almacenar el combustible con el que alimentar el horno; también está la nueva casa donde viven.

Entre la casa del abuelo y la de los hermanos están situadas las pilas para colocar el barro. Y en el centro del patio, los hornos que aún están en pie, aunque dos de ellos ya no se usan.

Poco es lo que se conserva de tiempos del abuelo a excepción de

la casa y la nave, aunque la distribución de esta última ha cambiado por completo. Tanto los hornos como la leñera y la casilla para las máquinas han sido construidos por los dos hermanos (Fig. 2).

Materias Primas

La arcilla la obtenía el abuelo de «la dehesa» en el propio Navalcarnero; actualmente la sacan de un pequeño huerto de su propiedad, donde se encuentran las arcillas de diferentes calidades. La mejor tierra la traían antiguamente de los charcones que retenían las aguas de lluvia formándose unos pozos de barro muy resistentes.

Hace unos años otro lugar de extracción fue un pozo que abrieron en el patio del alfar, y en el que descubrieron fortuitamente una veta de buena arcilla que utilizaron hasta que se agotó.

Respecto a los productos químicos empleados durante el proceso de decoración y vidriado de las piezas, nos encontramos con el sulfuro de plomo, conocido popularmente como «alcohol de alfarero», con

el que se vidriaban los cacharros tradicionalmente. Este producto se traía de Linares (Jaén).

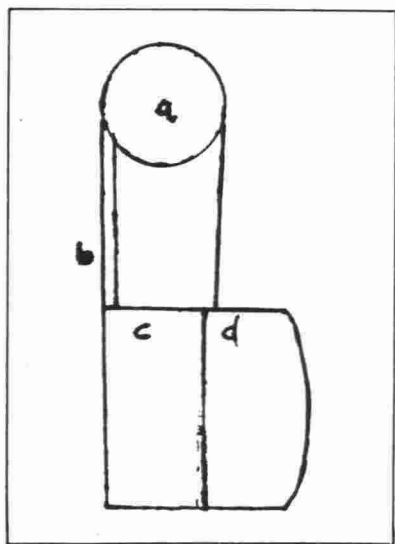
Ahora emplean el minio (polvos de color naranja) que compran en Asturias. Hace menos de 10 años que comenzaron a usarlo.

Preparación del barro

El barro se saca de la cantera y se transporta en un pequeño tractor con remolque hasta el alfar. Una vez allí, lo primero que se hace es *orearlo* al sol en el patio con el fin de que pierda la humedad.

El tiempo necesario para ello varía según la temperatura ambiental; en verano, con 24 horas por término medio suele ser suficiente, sin embargo en invierno, son necesarios tres días para obtener los mismos resultados.

El siguiente paso del proceso consiste en el «*calado*» y «*colado*» del barro, que se va a efectuar en una serie de estructuras acondicionadas para ello. En el recinto circular, denominado «pila» o «pilón», se mezcla con agua sirviéndose de una «batidera» (lám. 2, 3) —azadón con mango largo—; se deja posar durante algunas horas, para abrir luego una pequeña trampilla que comunica con el «pilón de poso» (c), situado a menor altura, por medio de un canalillo (b). Al final de éste, se coloca una criba metálica (a), que sirve para que se depositen en ella todas las materias de arrastre



que lleva el barro. Evaporada el agua se pasa con una pala a la «posadera» (d). El secado dura más de un mes hasta que se recoge en bolsas y se almacena en el obrador.

Antes de utilizar este barro hay que *mezclarlo* con otro tipo de arci-

llas y amasarlo, para ello van a utilizar máquinas. Antiguamente el amasado y mezclado se hacía pisando el barro en una pila que construyeron Fernando y Pablo y que todavía puede verse en un pequeño cobertizo pegado a la casilla donde están las máquinas.

Modelado de las piezas

Una vez finalizada la preparación del barro, se procede su traslado a la mesa de sobado o «*tabanque*» para obtener los «*pegotes*» —el equivalente a la «*pella*»—, conglomerado de barro listo ya para el modelado. Se pasa al torno y se procede a levantar la pieza, tomando la cantidad de barro necesario para ello, según el tipo y las dimensiones del cacharro que quiera hacerse. Para un cántaro el «*pegote*» debe tener 40 cm. de altura; cuando las piezas son pequeñas, como el caso de un «*papero*», se toma un «*pegote*» grande y se van haciendo las piezas, separándolas cuando se han terminado con un alambre. De un mismo «*pegote*» pueden sacarse unos 20 «*paperos*».

Las paredes de los objetos se van levantando sirviéndose tanto de las manos como de algunos utensilios, generalmente de madera, aprovechando el movimiento circular del torno; para alisar la superficie, al finalizar el modelado de la pieza, se usa un trozo de hojalata —«*raqueta*»— o de cuero.

La colocación de las asas y pitonero (si son botijos) se hace 24 horas después de modelar el resto, cuando la pieza ha adquirido la suficiente consistencia para poderla manejar y soportar las partes unidas. Los tiestos se hacen por anillos superpuestos a la parte inferior que se ha modelado previamente en el torno; en este caso aplican las planchas de barro tal y como salen de la máquina, en forma rectangular de unos 30 cm. de largo y con una anchura que coincide prácticamente con las paredes de los tiestos. Esta parte inferior se ha dejado secar durante veinticuatro horas (Lám. 4, 5, 6).

Antes de pasar a la cocción de la pieza ha de *orearse* 6, 10 ó 20 días, según la temperatura y tamaño de ésta. El éxito de la cocción depende en buena parte del oreo. Una pieza que no se seque el tiempo suficiente puede rajarse o romperse. Igualmente, el que se seque demasiado deprisa puede «*arrebatarla*» —abrir-la—. Para que esto no suceda tapen con plástico las bocas (Lám. 7).



Lám. 7: secado de piezas en el alfar de los hermanos Roche.

Decoración

La decoración es muy simple. En los tiestos se hace con los dedos presionando las yemas en la parte de la boca. Las botijas llevan una decoración a base de ondulaciones incisas en el barro tierno. Mucho más moderno es el empleo de un peine con clavos, que se pasa repetidas veces sobre la superficie del tiesto. El resto de las piezas no lleva decoración alguna.

El vidriado es tradicional en muchas piezas, fundamentalmente las que servían como recipientes para líquido y en la preparación de comidas. El baño, de sulfuro de plomo o de minio, se da tanto sobre la superficie interior como en la exterior (ésta no se cubre totalmente), preparando el primero con una mezcla de arcilla y agua.

Se puede extender el líquido valiéndose de un cazillo o recipiente para derramarlo sobre la pieza, o bien con un pincel (Lám. 8).

Cocción

La cocción se lleva a cabo en los hornos que hay en el centro del patio, aunque de los cuatro que se conservan sólo se usan dos; los otros dos, que eran para teja, están abandonados. Las partes de que constan son:

- «Cargadero», por donde se introduce la leña.
- «Parrilla», superficie intermedia de ladrillos para colocar sobre ellos las piezas y poder resistir el calor del fuego.
- «Hogar» espacio interior donde se sitúan los objetos para cocerse.
- «Claraboya», que facilita la expulsión de los humos de la combustión.

El combustible que utilizan consiste, fundamentalmente, en materiales de derribo, que van a retirar ellos mismos facilitando el desescombre; cepas de vides secas, virutas y ramón de olivo que compran por «gavillas». También hemos comprobado el empleo de ramas de pino que usan para clarear la llama al final de la cocción. Sin embargo las materias combustibles varían según las disponibilidades de cada momento por lo que no es posible establecer una regla fija.

Respecto a la colocación de las piezas en el interior del horno, no se sigue un orden establecido y rígido, sino que depende del tipo de piezas y de la experiencia del alfarero para aprovechar al máximo los espacios libres, teniendo en cuenta la dureza del barro, los baños, así como la consistencia de las piezas. Normalmente las pequeñas como ceniceros, etc., se sitúan en los huecos

para aprovecharlos y que no pierda espacio.

Como ya hemos indicado, es necesario que las piezas estén bien oreadas antes de cocerlas, para que no se abran por el exceso de humedad que reaccionaría bruscamente al sufrir un calentamiento rápido.

Es habitual que se cueza separadamente lo vidriado del barro simple; en algunas ocasiones, como hemos podido ver, cuecen al tiempo objetos tales como ceniceros y tazas con tejas, aunque colocando en un lado el baño y en otro las tejas. Las piezas con baño necesitan dos «cochuras»: la primera cuando está sin vidriar, para que en la segunda pueda tomar bien el baño; mientras que las otras con una es suficiente.

Aislantes para evitar que las piezas bañadas se peguen, los empezó a emplear Fernando Roche copiados posiblemente de algún otro alfar que visitara; no les llama «atífiles» como se les conoce generalmente, ni los usa de forma habitual. El abuelo usaba con este fin, unas piezas cilíndricas denominadas «carretes».

Colocadas finalmente las piezas en el horno suelen recubrirlas con cascotes o trozos de piezas rotas, para mantener el máximo de calor. La boca del «hogar» no se cierra completamente, pues de lo contrario y debido a la temperatura podría explotar. En el cierre parcial se emplean ladrillos superpuestos unidos con barro, hasta cubrir las tres cuartas partes del vano.

La temperatura de cocción varía; si son bañadas precisan dos cocciones, en la segunda cochura, a unos 1.000°C. aproximadamente, y si no tienen baño una sólo a 800°C. Para saber si las piezas están convenientemente cocidas se sacan unas «catas» valiéndose de unas tenazas con mango largo.

Las cargas de combustible, que llaman «caldas», se introducen por el «cargadero» sirviéndose de un «horquillo». Cuando la cocción está finalizando se usan unas ramas de pino, viruta, leña menuda, para obtener el humo claro que señala el final del proceso.

Es muy importante introducir la leña a su debido tiempo durante la «cochura», ya que si no, en el caso del vidriado, el baño puede fundir. El momento preciso, así como la temperatura, etc... forma parte de la experiencia acumulada por el alfarero durante años, y no se aprende simplemente conociendo

bien la parte técnica; por ejemplo, el color es un indicio de la temperatura del horno, el rojo vivo indica el máximo de calor.

Después de la «cochura» no se puede vaciar el horno inmediatamente, porque la diferencia de temperatura haría que se quebrara el barro y se abrieran grietas en el baño. Por norma suelen ser suficientes veinticuatro horas de enfriado para poder proceder al vaciado del horno, y el posterior traslado de las piezas terminadas al almacén en espera de ser vendidas (Lám. 9).

Hoy el trabajo de la alfarería está en franco retroceso, y las «cochuras» dependen de la demanda que tengan por lo que no es posible hablar de una continuidad de momentos concretos a lo largo del año elegidos a este efecto. Sin embargo, en tiempos del abuelo no sólo se cocía durante los doce meses, sino que se trabajaban ininterrumpidamente en el torno pese al frío, encendiendo estufas que permitieron el oreado de las piezas en la propia nave, evitando que el barro se helara.

Hasta aquí nos hemos referido al trabajo alfarero tradicional tal como lo aprendieron en su juventud



Lám. 8: Baño de piezas por Pablo Roche.

de su primo Julián Ortega. Además de esto, Fernando Roche emplea el barro para crear objetos absolutamente originales que deberían entrar dentro de lo que entendemos por neoartesanía. Es un caso singular de creatividad en un alfarero tradicional, en el que se conjugan la permanencia de las formas antiguas con otras completamente modernas sin ningún contacto entre sí. Debido a que no entra en los objetivos del presente estudio no nos referimos a esta producción; solamente queremos apuntar que técnicamente consiste casi por completo en modelar el barro dándole la forma deseada con las manos y sin valerse del torno. Desde hace tiempo estos objetos son los que tienen más salida en el mercado y lo más conocido de su producción. (Lám. 10).

PIEZAS TRADICIONALES QUE SE CONTINUAN FABRICANDO EN EL ALFAR DE NAVALCARNERO

Piezas para la fabricación de alimentos

Pucheros

Descripción.— Pieza de cuerpo ovoíde con pie plano y cuello largo —cilíndrico—. Lleva un asa de cinta vertical desde la mitad del cuello a la panza, y se complementa con una tapadera.

Se vidría en el interior y en parte exteriormente (se le echa una «chorrada» en la parte de la entrada,

también conocida esta zona como «de la tripa de fuego»).

Variedades.— Hay por lo menos 12 tamaños desde el «papero» a la «olla»; todos de la misma forma, salvo el «papero» que tiene el cuello corto y el asa parte desde el borde a la panza.

Uso.— Para la preparación de toda clase de alimentos.

«Papero», recipiente para preparar el alimento a los niños (Fig. 3 y Lám. 11).

Son piezas tradicionales.

Cazuelas

Descripción.— Pieza en forma circular con la base plana en su centro y ligeramente abombada hacia el exterior; las paredes son verticales, de escasa altura, y con borde ligeramente exvasado.

Se vidría sólo en el interior.

Variedades.— Hay muchos tamaños con la misma forma.

Uso.— Para asar todo tipo de alimentos.

Se les denomina cazuela o «paellera».

Cazuela-Asadera

Descripción.— Pieza de forma elíptica u ovalada (más bien de doble círculo), con la base plana y paredes verticales de escasa altura.

Interior vidriado.

Variedades.— Hay unos 20 tamaños con la misma forma.

Se le denomina cazuela de asar o «besuguera».

Barreño

Descripción.— Pieza de forma troncocónica, de paredes altas y en ocasiones, borde ligeramente exvasado. Base plana.

Vidriado interior de las piezas.

Variedades y usos.— Hay diferentes tamaños de la pieza, según el uso a que se destine: para usos culinarios o higiénicos.

Los de gran tamaño se solían destinar para la limpieza y la matanza del cerdo.

Tamaño intermedio es el «barreño de fregadero», que solía tener su sitio en la cantarera.

Los de menor tamaño se destinaban para la limpieza de verduras y remojo de legumbres.

Existía una variedad destinada como brasero; su forma es más ancha y abierta y no tenía baño.

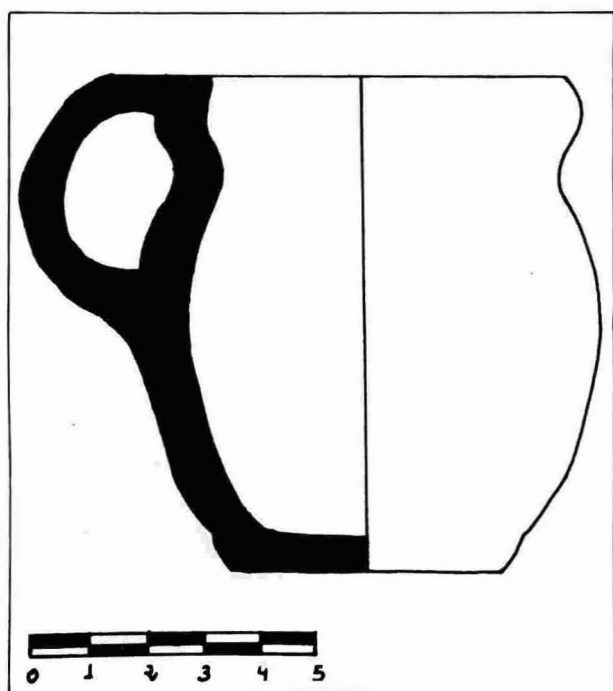


Fig. 3.— «Papero» de Navalcarnero.

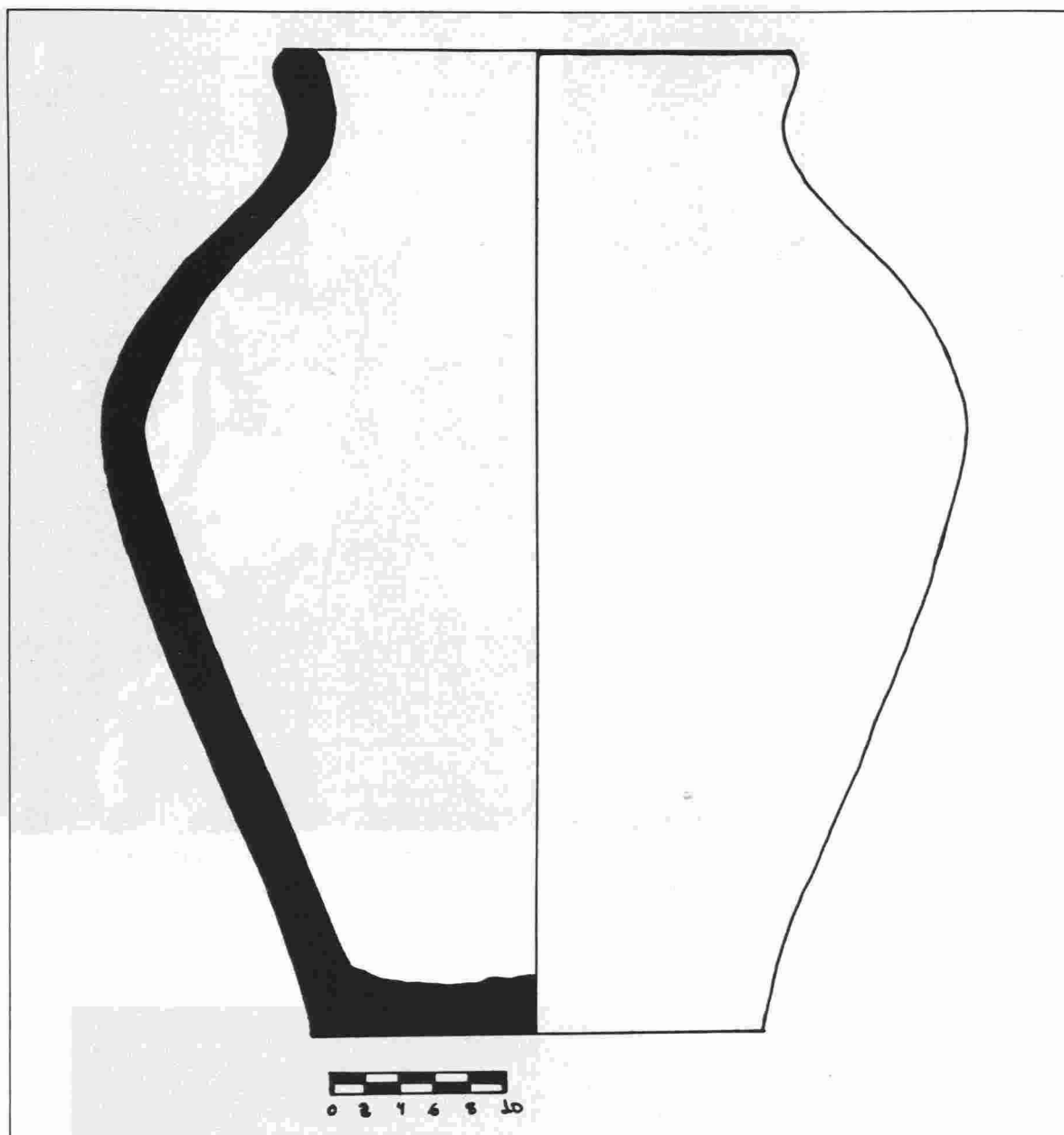


Fig. 4.— Orza de Navalcarnero.

Piezas para la conservación de alimentos

Orzas (Fig. 4)

Descripción.— Pieza de cuerpo ovoide con base plana y ancha, su boca es igualmente ancha y rematada por un sencillo reborde.

Algunas con vidriado interior y en parte exterior; otras sin vidriar.

Variedades y usos.— Podían tener dos asas, una o ninguna. Las de dos asas se les solía denominar orzas «mantequeras», por estar destinadas a contener la matanza en manteca y también en adobo.

La más corriente tenía una sola asa; y las de aceitunas no solían tener ninguna.

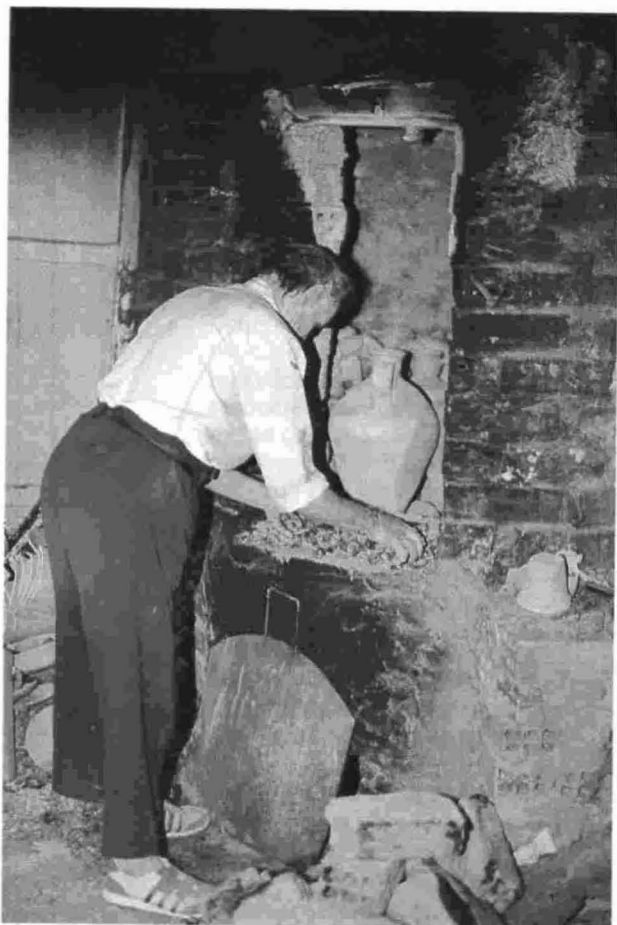
Hay unos 12 ó 14 tamaños de orzas. Las más grandes se podían utilizar para guardar el pan, y que no se secara.

Quesera (Fig. 5)

Descripción.— Pieza de base circular plana, paredes verticales y pequeño reborde. Tiene dos asas planas cerca del borde y se complementa con una tapadera.

Se vidria en el interior y algunos churretones en el exterior, sobre todo en las zonas de las asas para mayor firmeza de éstas.

Uso.— Para guardar el queso en aceite.



Lám. 9: Vaciado del horno.



Lám. 10: Pieza de nueva creación de Fernando Roche.



Lám. 11: «Paperos» de Navalcarnero.

Piezas para el servicio de mesa

Plato

Descripción.— Pieza de forma circular; base plana y paredes muy abiertas.

Se vidría interior y exteriormente.

Variedades.— Hay varios tamaños. El plato de la época del abuelo tenía un reborde exterior; actualmente ya no los hacen así.

Uso.— Para servir alimentos en la mesa.

Denominación.— Platos «chuleteros».

Transporte y contención de líquidos

Cántaro

Descripción.— Pieza de cuerpo ovoíde y base ancha, con el cuello corto y terminado en una estrecha boca moldurada. Lleva un asa vertical del cuello al hombro.

Sin vidriar.

Algunos cántaros tienen el cuello más alargado o dos asas.

Variedades.— Hay gran variedad de tamaños desde el cántaro a la cantarilla. Estas últimas suelen llevar una decoración incisa de pequeñas líneas ondulantes (una o dos líneas). (Lám. 12).

Hay dos variedades de cantarillas:

1.— Cantarilla de calabaza.— Imita la forma de la calabaza de S. Roque; con un asa y sin vidriar.

Se utiliza para el agua y el vino.

2.— Cántara de aguardiente.— Forma ovoíde. Sus hombros se van estrechando hasta dar paso a una boca estrecha. La base es ancha y plana. Lleva dos asas de cinta a los lados.

Se vidría en el exterior con una especie de churretones (Lám. 13).

Botijo

Descripción.— Pieza de forma circular, con pie plano; cerrada por su parte superior y provista de dos bocas especiales: pitorro y boca.

Pitorro: pieza de forma cónica con estrecho orificio longitudinal que la atraviesa.

Boca: pieza cilíndrica abierta por sus dos extremos (uno de ellos con reborde).

Lleva un asa de cinta sobreelevada.

Sin vidriar y sin decoración.

Variedades.— Hay dos tamaños. El pequeño de base menor.

Uso.— Contención y consumo de agua.

Botijo de segador

Descripción.— Pieza de forma ovoíde y base ancha, con cuello corto y terminado en una boca estrecha de la que arrancan dos asas con cintas hasta el hombro. Tiene un pitorro en la panza.

Sin vidriar y sin decoración.

Uso.— Contención y consumo de agua en época de labores agrícolas.

Jarra

Descripción.— Pieza de cuerpo ovoíde, casi esférico; base plana, y con un estrechamiento en su parte superior del que parte un largo y amplio cuello, rematado en una boca lisa y con pico.

Opuesta al pico lleva un asa vertical que corre de media altura del cuello a media altura del cuerpo.

Vidriado interior y parte del exterior.

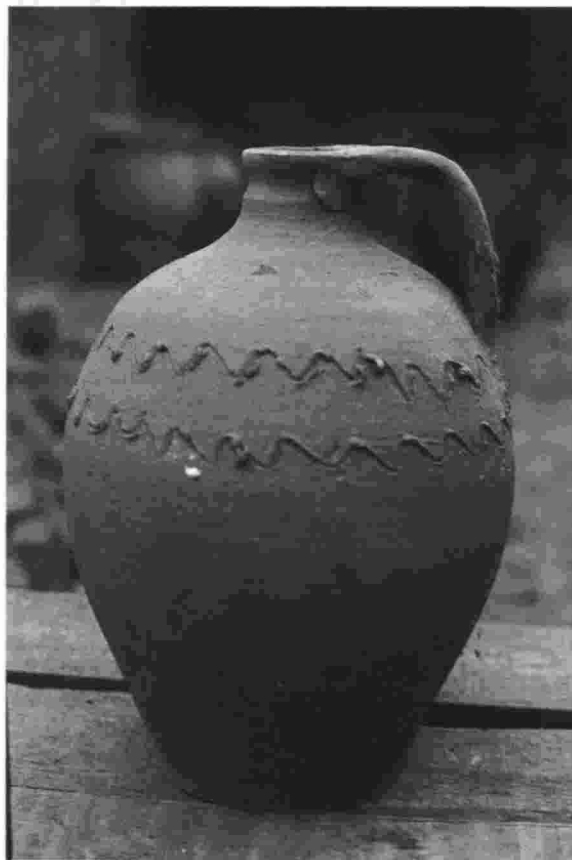
Variedades.— Unica.

Uso.— Para la contención y consumo de líquidos, sobre todo vino.

Piezas para animales domésticos

Bebedero de gallinas (Lám. 14).

Descripción.— Pieza de tendencia cónica, con dos orificios peque-



Lám. 12: Cantarilla de Navacarnero.

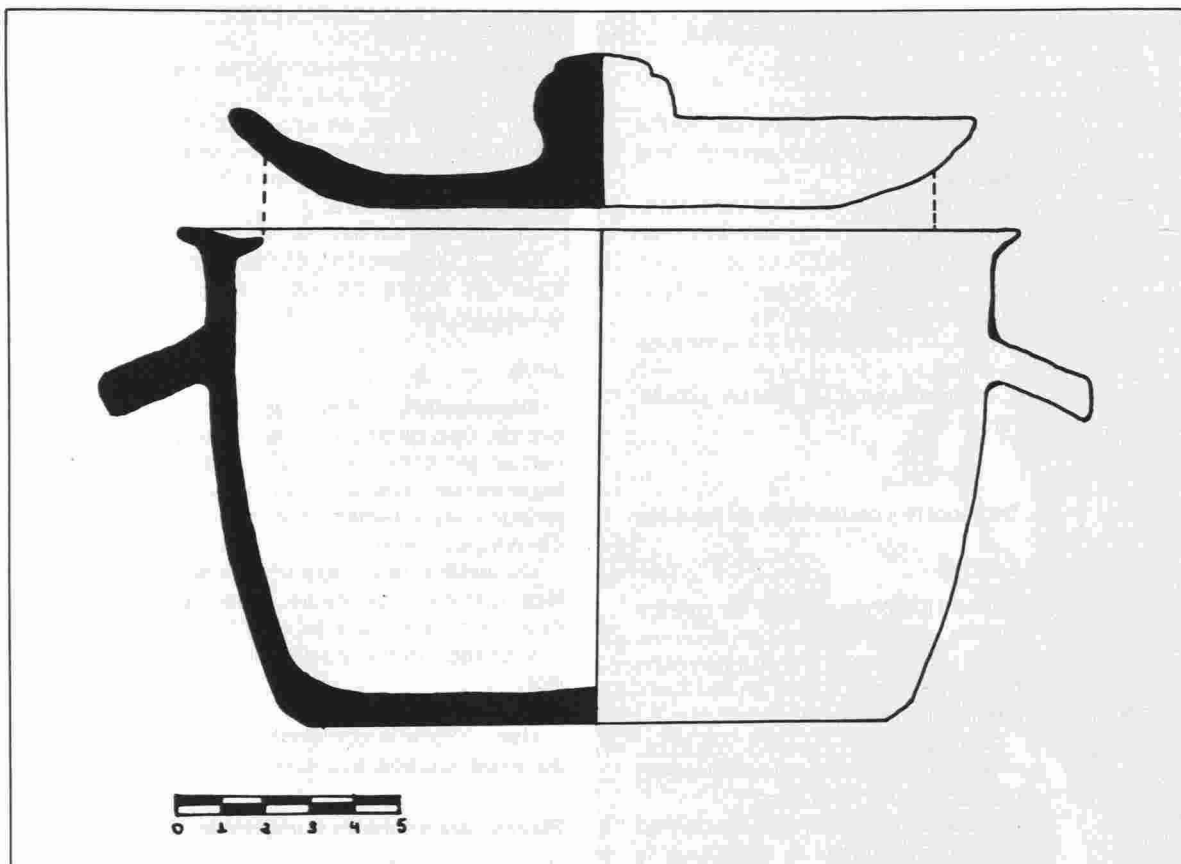


Fig. 5.— Quesera de Navalcarnero.

ños a los lados junto a la base. Se coloca dentro de un plato con rebordes que cubren los orificios laterales.

Vidriado en el exterior, y en el plato en el interior para facilitar la limpieza de la pieza.

Variedades.— Bebedero de dos cuerpos (es el descrito), y bebedero de tres cuerpos: tiene dos piezas cónicas y un plato.

Uso.— Dar de beber a las gallinas.

Piezas varias

Hucha

Descripción.— Pieza ovoide cerrada y rematada en la parte superior por un pináculo. Tiene un orificio horizontal en el hombro. Base plana.

No tiene ninguna decoración.

Uso.— Guardar monedas.

Tuberías

Descripción.— Pieza de forma cilíndrica abierta por ambas bases. Parte superior de mayor tamaño que la inferior para conseguir ensamblar unas piezas con otras.

Variedades.— Hay piezas que en su parte central forman un ángulo

para poderse adaptar a las esquinas, se denominan «codos».

Uso.— Para la conducción de agua en las casas; extracción de humos de las estufas de leña.

ASPECTOS SOCIO-ECONOMICOS

Como ya hemos dicho, en tiempos del abuelo la alfarería era su única actividad, que le desbordaba hasta el punto de necesitar otros cinco oficiales, y para trabajos concretos incluso más personas. En el caso de los hermanos Roche, y pese a que ambos saben el oficio, sólo Fernando trabaja a tiempo completo en la alfarería, aunque ya su dedicación va decreciendo progresivamente.

Fue después de cumplir la «mili», por los años 50, cuando Fernando junto con su hermano levantaron de nuevo el alfar y se decidieron a trabajar el barro para obtener unos ingresos que necesitaban. Así ha venido sucediendo desde esta fecha, Fernando dedicado a la alfarería y Pablo al campo y otros trabajos eventuales, colaborando en el caso de que se haga necesaria otra mano por un exceso de demanda.

La división del trabajo no existe

en absoluto, son los dos hermanos los que lo realizan en su totalidad, aunque es cierto que el modelado de las piezas corre a cargo de Fernando y su hermano Pablo se preocupa más de otros quehaceres, como obtener el barro y transportarlo al alfar, conseguir la leña...

Refiriéndose a la época del abuelo, y por lo que se desprende de las noticias que tenemos, debió de existir una cierta división en las tareas por el número de personas que trabajaban en el alfar, además de los oficiales, había mujeres y niños, ambos dedicados a ocupaciones secundarias como ayudar a llevar los cacharros desde el secadero al horno, etc... La madera entonces, se traía de Navalagamella en carros, por personas contratadas al efecto y que además transportaban la tierra de la cantera al alfar. En el proceso del barro, desde su preparación hasta el acabado final, era el alfarero quien intervenía fundamentalmente, sobre todo en el torneado de la pieza, para lo que se requiere una pericia particular.

El *aprendizaje* lo iniciaban con un «pegote» de donde se sacaban primeramente ceniceros, un poco más adelante se realizaban cazuelas pequeñas, tiestos, huchas y pucheros, que iban aumentando de tamaño progresivamente. Las piezas grandes son más difíciles de hacer, sobre todo los cántaros, que en este alfar se levantan de una sola pieza.

En tiempos del abuelo la *comercialización* se realizaba por venta ambulante. Solían venir de Navalagamella, cargaban un carro con el que a partir de mayo y durante el verano se dedicaban a vender por todos los pueblos de los alrededores.

Hoy los hermanos Roche suelen trabajar por encargo, generalmente de coleccionistas y también de algunos establecimientos como mesones, restaurantes del propio Navalcarnero que les piden ceniceros, tazas, etc. De las piezas tradicionales las que más se venden son los tiestos, sin embargo la producción del alfar decae por la competencia de otros materiales, la mecanización del trabajo en fábricas muy organizadas y fundamentalmente, por la pérdida de funcionalidad que tienen estos objetos al haber variado totalmente las formas de vida que les daban sentido.

Las piezas de creación de Fernando Roche han tenido un cierto eco, llegándose a organizar algunas exposiciones que sirvieron

para darlas a conocer. Piezas no tradicionales de Navalcarnero se venden en algunas tiendas de artesanía de Madrid, además de comercializarlas directamente en el mismo taller para lo que tienen unas habitaciones de exposición ocupando parte de lo que fue la casa de los abuelos.

Los márgenes comerciales son muy pequeños, los precios al público suponen una valoración muy baja del tiempo de trabajo, de forma que para poderse mantener de estos ingresos exigiría una jornada laboral mucho más amplia que la de ocho horas.

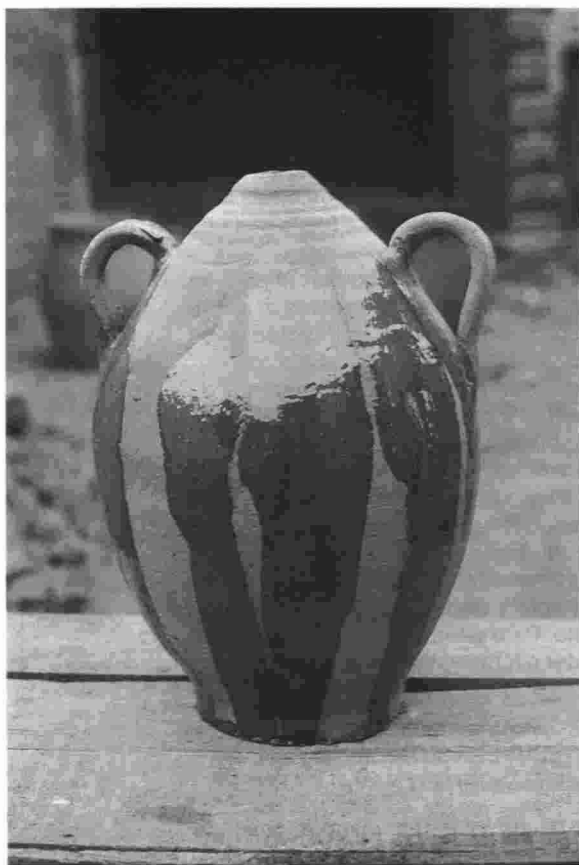
La familia, compuesta por Fernando, Pablo y una hermana viuda y sin hijos, vive de las escasas ganancias del alfar, del trabajo de Pablo y de la pensión de la hermana. Para ellos es impensable depender exclusivamente del alfar.

POSIBILIDADES DE RECUPERACION DE ESTA ARTESANIA EN NAVALCARNERO

Dado que las instalaciones de que consta el alfar están en perfecto estado para su utilización, pensamos que es factible la revitalización de esta artesanía, aunque para que ello fuera posible deberían producirse una serie de circunstancias favorables entre las que cabe señalar:

- La creación de un mercado estable donde puedan comercializarse las piezas regularmente.
- La estimación real del trabajo del alfarero con un precio justo que lo refleje.
- Acondicionamiento de las instalaciones.
- Disponibilidad de materias primas baratas.
- Existencia de un interés por la gente joven para la conservación de esta artesanía (podría aprovecharse la existencia de un centro de Formación Profesional en el pueblo).

Los poderes públicos tendrían que intervenir para que estos puntos puedan llevarse a cabo con una política de protección adecuada, ya que dejados a su sola iniciativa este tipo de producción desaparecerá muy en breve. Las Instituciones deben tomar conciencia de la necesidad de un tratamiento especial de la artesanía, pues forma parte de un patrimonio cultural y no es solamente una actividad económica con fines exclusivamente lucrativos.



Lám. 13: Cántara de aguardiente de N.º valcarnero.

Ya ha habido algunas personas que han aprendido el oficio con Fernando, pero por lo general desistieron al comprobar la dureza de las condiciones de trabajo y los esca-

sos beneficios que podrían obtener. En el aprendizaje es fundamental la constancia, ya que es necesario por lo menos dos años para dominarlo relativamente. En pueblos grandes como Navalcarnero donde viven bastantes jóvenes, sería muy interesante poner en marcha alguna experiencia pedagógica para aprovechar los conocimientos de Fernando Roche y contribuir con ello a la sensibilización de las personas con artesanía de su propio pueblo. Además se lograría crear unos puestos de trabajo que facilitarían una ocupación estable a las personas que no encuentran salidas laborales.

ALFARERIA EN SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

Los datos que hemos recogido en el trabajo de campo de esta localidad, se refieren a la existencia de un alfar, ya desaparecido, dedicado a la fabricación de tinajas. Las noticias que nos han proporcionado los informantes se remontan a finales del siglo XIX, coincidiendo con una cita bibliográfica de 1890 debida a Valentín Esteban Morcillo, que dice textualmente: «Hay, sin embargo, varias fábricas, aunque en estado poco próspero, diseminadas en el partido...», así como una de tinajas, pertenecientes al Excmo. Sr. D. Antonio Corcuera, persona que viene haciendo esfuerzos poderosos para equipararla con las renombradas



Lám. 14: Bebedero de gallinas de Navalcarnero.

de Colmenar de Oreja y Talavera de la Reina, lo que no dudamos conseguirá, si es que ya no lo ha conseguido, vistas las innovaciones, ensayos y mejoras que en ella realiza constantemente».

De las personas que pudimos encuestar, Joaquín Chamizo de 86 años es la única que conoció el alfar en activo, de sus recuerdos intentamos reconstruir algo de su historia. El alfar lo inició su padre, Victorino Chamizo Martínez, natural de Guareña (Badajoz) donde aprendió el oficio de otro integrante de la familia. Con anterioridad no existía en San Martín de Valdeiglesias ningún otro obrador. Dejó de funcionar antes de la guerra, coincidiendo con una epidemia de filoxera que hizo desaparecer muchas viñas, y caer bruscamente la producción de vino. Esto ocurrió cuando Joaquín Chamizo tenía unos 30 años, después siguió dedicándose a su actividad de dar pez a las tinajas ya fuera del alfar, compatibilizándolo con otros muchos trabajos temporales.

Hoy, el lugar en que estaba instalado, a la entrada del pueblo por el desvío de la carretera de Madrid a El Tiemblo, sirve de taller de reparaciones, conservándose todavía un edificio que era utilizado como secadero. La casa de la familia, aneja al alfar, fue derruida hace dos o tres



Lám. 15: Tinaja de San Martín de Valdeiglesias.

años debido a su mal estado de conservación. El actual dueño, Basilio Álvarez, es nieto de los fundadores aunque no recuerda nada de cuando el alfar estaba en activo.



Lám. 16: Horno de tejero de Navas del Rey.

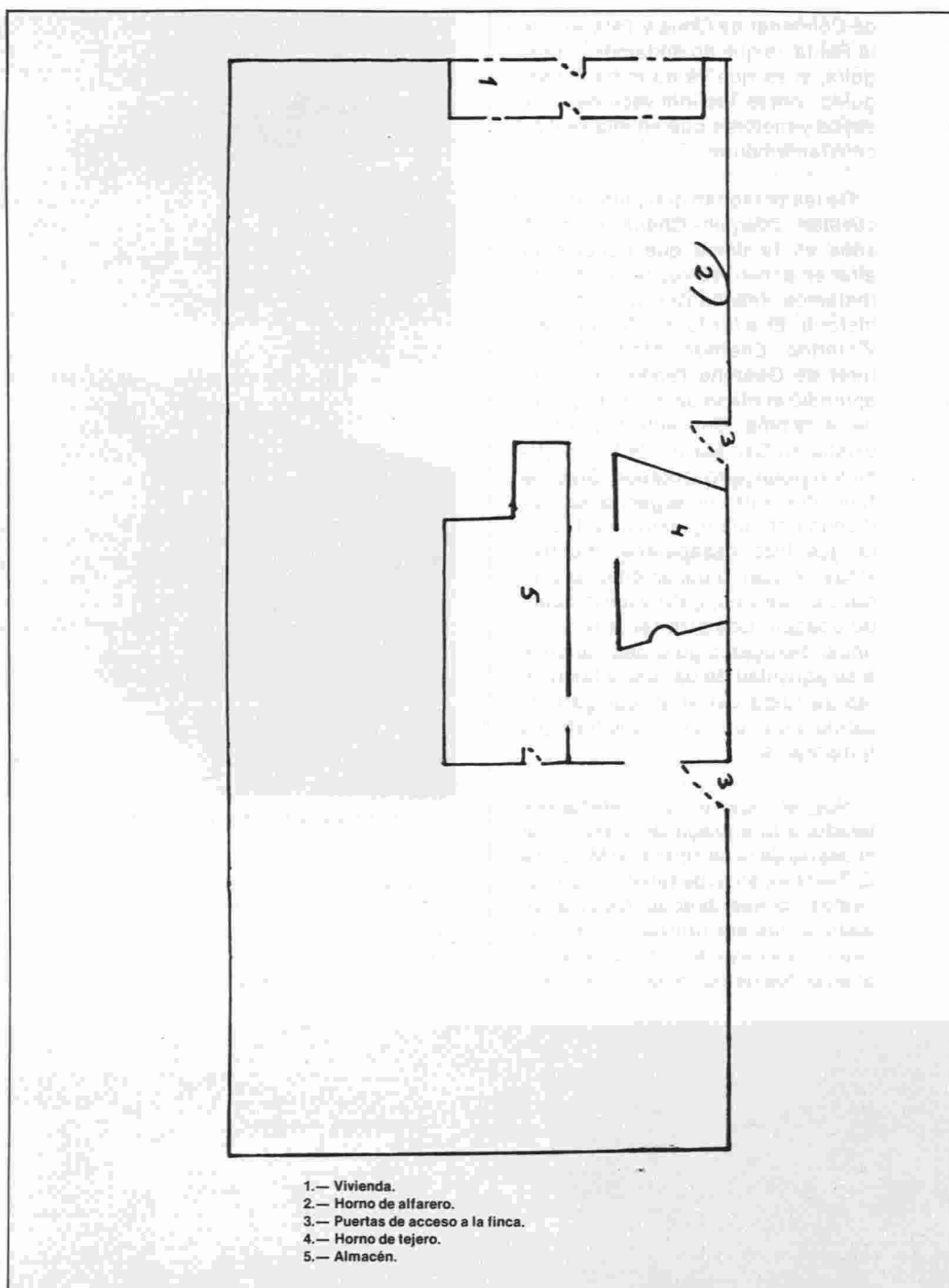


Fig. 6.— Plano del tejear y alfar de Navas del Rey.

PROCESO DE FABRICACION

Los datos que hemos podido reunir referentes a este apartado son muy escasos, por la edad de nuestro informante y la vaguedad de sus recuerdos. A esto hay que añadir la ausencia de estudios sobre este alfar y de noticias de cualquier índole que pudieran haberse recogido por escrito.

El barro lo traían de un lugar en el término de San Martín llamado «Be-

navedeva», tenían que hacer varios viajes al día con una burra y un volquete. Después en el alfar se preparaba moliéndolo, tamizándolo y colándolo. Del resto del proceso de preparación carecemos de datos, excepto que se cocía en un gran horno en el que cabían ocho tinajas, junto con barreños, adobes y tejas, tapando todo con barro. La cocción duraba alrededor de 20 horas.

Las piezas que se fabricaban

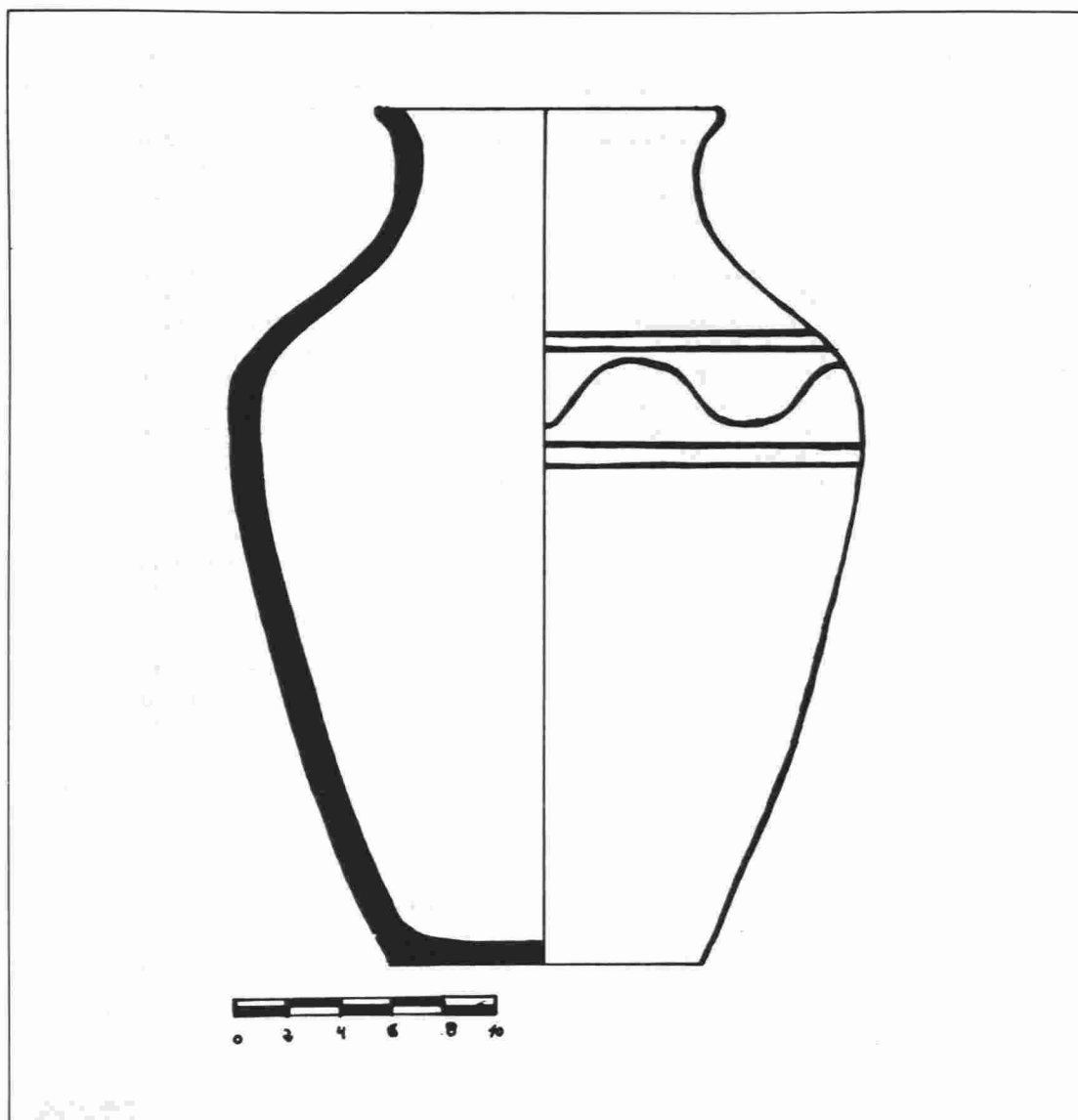


Fig. 7.— Orza de Navas del Rey.

eran fundamentalmente tinajas, de forma globular para vino, y cilíndricas con grifo para las tabernas. Su capacidad variaba entre 100 y 450 arrobas con varios tamaños intermedios. Además se hacían cántaros, botijos, barreños, tejas y adobes.

Otras tinajas se dedicaban a contener aceite impregnándolas interiormente con sebo (se llamaban «tinajas ensebadas»), a diferencia de las dedicadas a vino que se hacía con pez (este era el trabajo que realizaba Joaquín).

ASPECTOS SOCIO-ECONOMICOS

Las condiciones socio-económicas del trabajo en este alfar nos son prácticamente desconocidas, y los

pocos datos que poseemos, escasos y dispersos, se refieren a su último período de actividad. Victorino Chamorro tuvo 8 hijos, sólo dos varones, todos ayudaban en el alfar aunque era él el que realizaba las piezas. Además de la familia llegaron a estar empleados ocho o diez hombres del pueblo.

La producción anual de tinajas era de 80 unidades aproximadamente, que se vendían por todos los pueblos de la zona, e incluso por algunos de la provincia de Avila, transportados en carros de bueyes (citamos como ejemplo Sotillos, Olmedo, Cadalso, Fuente las Casas, La Adrada, El Tiemblo, etc...). Esta era otra de las ocupaciones de nuestro informante.

La temporada de trabajo comenzaba por la extracción del barro a

principios de noviembre (el día de Todos los Santos), procediéndose a su preparación hasta junio que se iniciaba la cocción.

Algunas de las tinajas fabricadas por el abuelo todavía se usan en varias bodegas particulares. Una de las que pudimos observar, con una capacidad de 120 arrobas (1.800 l.), estaba fechada en 1889 bajo la inscripción: (Lám. 15).

«fabca. de Corcuera Maestro
Chamizo»

e impronta de tres estrellas circulares, marca del alfar. Además todas las que observamos tenían numeración y lugar de procedencia.

ALFARERÍA EN NAVAS DEL REY

La alfarería en Navas del Rey ha desaparecido hace bastantes años. En el pueblo pudimos obtener algunos datos relativos a un tejar, que todavía está en pie, en el que trabajó el último alfarero.

El tejar, instalado en una finca a las afueras del pueblo, a un 1 Km. aproximadamente, pegado a la carretera de Madrid, está casi igual que cuando lo abandonaron, aunque con el deterioro lógico del tiempo que ha destruido parte de las instalaciones. Lo más destacado son los dos hornos de teja, de grandes dimensiones, uno casi intacto,

(Lám. 16) en dos parcelas separadas por un camino de tierra. También se pueden ver las construcciones para secadero, almacén..., y la casa de los tejeros. Otro pequeño horno de alfarería, medio derruido, se encuentra pegado al muro de piedra que limita una de las fincas (Lám. 17).

El último y único alfarero que hubo allí, Hilario Santos Guadaño era natural de Navas del Marqués (Ávila), en donde se ocupaba principalmente en la fabricación de tiestos para recoger la resina de los pinos. Llegó a Navas del Rey a finales de los años 40 contratado por el padre de D. Félix Serrano Panadero, propietario actual de los terrenos, que había comprado la finca en la que ya existía la tejera. Acostumbraban a contratar profesionales para la temporada de trabajo que se extendía de primeros de junio a primeros de septiembre. Normalmente al finalizar ésta, el tejero regresaba a su lugar de origen, pero en el caso de Hilario Santos no ocurrió así. Vino con su familia y se instaló de modo permanente, ocupando la casa próxima y completando sus ingresos con un pequeño taller de alfarería en el que trabajaba los meses de invierno, período de inactividad del tejar. El horno que mencionamos lo construyó el mismo para cocer los cacharros que fabricaba con barro sacado de la misma fin-



Lám. 17: Horno de alfarero de Navas del Rey.

ca, aunque de diferente calidad que el destinado para tejas.

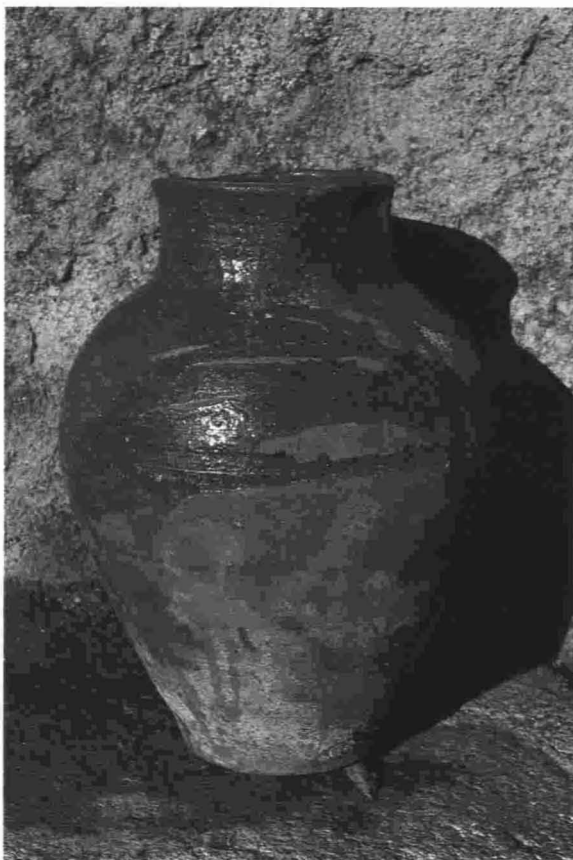
Las piezas características de su producción eran las tradicionales para el fuego y agua, tales como pucheros, cazuelas, botijos, orzas, etc... Las personas del pueblo que las usaron afirman que eran de buena calidad. (Lám. 18 y Fig. 7).

La venta se hacía directamente, cuando una persona precisaba alguna la compraba al propio alfarero. No parece que tuviera una zona de distribución muy extensa. Antes que el alfarero comenzara a trabajar los cacharros se compraban a vendedores ambulantes que venían principalmente de Navas del Marqués, Talavera y Alcorcón.

El final de esta artesanía coincidió con la industrialización del proceso de la teja, a principios de los 60, después de un tiempo muy floreciente correspondiente al período de reconstrucción de los pueblos de la zona muy afectados por la guerra. El alfarero, se trasladó entonces a Villaviciosa de Odón con su familia, aunque no tenemos constancia de que siguiera ejerciendo allí su oficio, y posteriormente a Madrid donde se estableció definitivamente hasta su muerte. Al no tener más que dos hijas y haber abandonado el tejar donde trabajaba, nadie más de la familia o persona ajena tuvo ocasión de aprender el oficio.

BIBLIOGRAFIA

- LLORENS ARTIGAS, J. y CORREDOR MATHEOS. *Cerámica Popular Española*. Barcelona, Blume, 1970.
- VOSEN, R.; SESEÑA, N. y KOPKE, W. *Guía de los Alfares de España*. Madrid, Editora Nacional, 1981.



Lám. 18: Orza de Navas del Rey.

- SESEÑA, N. *La Cerámica Popular en Castilla La Nueva*. Madrid, Editora Nacional, 1975.
- CAURCEL, J. y SEGURA, C. *La Alfarería en la provincia de Madrid*. Madrid, Teac (cuaderno 2), 1977.
- Ceramistas en Madrid*: exposición de febrero-marzo 1981. Madrid, Ayuntamiento de Madrid, 1981.
- SESEÑA, N. «Pucheros de Alcorcón». *R.D.T.P.*, Tomo XXII, 1966, Cuadernos 1 y 2, págs. 125-134. Madrid, C.S.I.C.

